

杭州手抓饼酱 手抓饼酱经销 无锡星源食品

产品名称	杭州手抓饼酱 手抓饼酱经销 无锡星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

酱料代加工厂家分析洋葱可以有效的把体内的毒1素排出体外，对于恢复内脏干净有一定的功效，对于中老年人来说，杭州手抓饼酱，更是要在生活中食用一些洋葱，通过吃洋葱能保健好身体，避免毒1素过多，影响到身体的调节。

洋葱酱经恒温炒至而成，10斤鲜洋葱浓缩一斤，充分保留了洋葱的营养精华。搭配杏鲍菇，牛肉增加口感。洋葱去味处理，没有洋葱刺激性味道。清理血液，手抓饼酱经销，排除毒1素，去除身体油腻，就选晶荣洋葱酱，季节交替防感1冒，增加抵抗力，补充钙质就选晶荣洋葱酱。

拌面拌饭：每天一勺洋葱酱+煎饼，馒头

你所说的酱，实际上就是麻辣串的味道添加剂，配制方法很简单：

配料：辣椒粉、鲜辣粉、胡椒粉、花椒面、咖喱粉、味精（鸡精）、白糖、酱油。

配制：取辣椒粉50克、鲜辣粉25克、胡椒粉10克、花椒面10克、咖喱粉5克、味精10克、白糖15克，先将配料拌匀，手抓饼酱生产，倒入酱油将配料拌成半干状，然后将2 - 3两食用油入锅烧热，稍许冷却后倒入配料中拌匀即可。

一般来说，这种辣酱就是这样调制的，当然，手抓饼酱批发，可根据个人喜好和口味，还可加入蒜泥、芝麻酱、适量香油等。你可自己试试，味道都差不多。

这种酱绝1对要用油，要不能酱的味道就差多了，你看卖家的酱盘里尽是油，否则不好看，显不出油亮油亮的光泽。

可作为面包条沾酱或羊排淋酱

豆乳泥辣酱

材料 豆腐乳1块、果糖1又1/2大匙、辣油1大匙、水2/3杯、酱油1/2大匙 蒜泥1大匙、葱末1大匙

作法 1. 先将豆腐乳压成泥状备用。 2. 再与水融合后加入果糖、辣油、酱油等用小火煮沸。 3. 要吃时再加入蒜泥、葱末即可使用。

如用白开水拌所有材料，可立即做沾酱使用。

昆布酱

材料 昆布(海带干)1/2条、酱油1/3杯、水3杯、糖2大匙、白胡椒粉、盐少许

作法 1. 将昆布洗净切成段状与3杯水一起用中火煮15分钟备用。 2. 再加入酱油、白胡椒粉、糖、盐，改小火煮至收干约成1杯量，即可熄火过滤掉昆布，即成昆布酱。

沾油炸食物、青菜，或作汤底。

蒸鱼梅子酱

材料 紫苏梅6颗、梅子酱1大匙、米酒1大匙、水2大匙、葱丝 姜丝各少许、盐1小匙、香油1小匙

作法 1. 将葱、姜洗净切丝备用。 2. 将酒、梅子酱、紫苏梅、盐、香油放在一起泡约15分钟，等味道融合后，再将葱丝、姜丝放入拌均匀即可使用。

蒸海鲜类时加入锅中一起入味，或将材料煮过也可当沾酱使用。

杭州手抓饼酱-手抓饼酱经销-无锡星源食品(推荐商家)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxxyfood.com)是从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:徐总。